



ROMÂNIA
JUDEȚUL SUCEAVA
PRIMARIA COMUNEI CAPU CÂMPULUI
Comuna Capu Câmpului, C.P. 727585, Județul Suceava
Tel : 0230-573006, Fax : 0374-091359

Nr. 64 din 09.01.2026

Aprobat de

Primar

Bîrsan Marcela-Elena



CAIET DE SARCINI

privind atribuirea contractului: **Furnizare și distribuție pachet alimentar pentru Școala Gimnazială „Ion Barbir” din Comuna Capu Câmpului, județul Suceava, în cadrul Programului Național „Masă sănătoasă” din anul 2026**”, conform Hotărârii Guvernului nr. 1171/2025, privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

I. OBIECTUL CONTRACTULUI

1. Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie furnizarea de alimente care alcătuiesc pachetul alimentar pentru elevii Școlii Gimnaziale „Ion Barbir”, Comuna Capu Câmpului, județul Suceava, în baza **”Programului Național Masă Sănătoasă” în anul 2026**, respectiv livrarea odată pe zi a unui număr maxim 312 pachete alimentare, cu începere de la data semnării sale de către ambele părți și până la sfârșitul anului 2026.

2. Cod CPV:55524000-9 - Servicii de catering pentru scoli (Rev.2);

3. Valoarea achiziției -total 793.070 lei fara TVA (11 %) -echivalentul a 53.352 pachete alimentare, la 171 zile aferente anului 2026* 312 beneficiari

4. Sursa de finanțare: **buget de stat;**

5. Perioadă de valabilitate a ofertelor: **30 zile de la data limită de depunere a ofertelor;**

6. Tip de contract : **Furnizare;**

7. Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de lucrări: ” **Cel mai bun raport calitate-preț**”, conform celor precizate în caietul de sarcini.

II. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Documente necesare și obligatorii:

- **Adresa de transmitere a ofertei**
- **Formular nr. 1** - Acord de asociere (daca este cazul),
- **Formular nr. 2** – Angajament ferm privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului (daca este cazul),
- **Formular nr. 3** – Acord de subcontractare (daca este cazul),
- **Formular nr. 4** - Declarație de consimțământ privind prelucrarea datelor cu caracter personal,
- **Formular nr. 5** – Contract de furnizare,

Se va prezenta modelul de contract însoșit, semnat și stampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei.

- **Formular nr. 6** - DECLARAȚIE privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea 98/2016,
- **Formular nr. 7** - Declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul se angajează să respecte în totalitate cerințele Caietului de sarcini,
- **Formular nr. 8** – Declarația privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă,
- **Formular nr. 9** –Declarație privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloace de transport, laboratoarele și alte mijloace fixe pe care Ofertantul se angajează să le utilizeze pentru îndeplinirea contractului,
- **Formular nr. 10** - Declarație privind personalul și cadrele de conducere pentru îndeplinirea contractului,
- **Formular nr. 11** - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016
- **Formular nr. 12** - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și art. 167 din Legea 98/2016
- **Formular nr. 13** - Declarație privind principalele servicii similare prestate în ultimul an
- **Formular nr. 14** – Propunerea financiară

Ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor per porție, pe următoarele categorii:

- Materie primă
- Prepararea hranei
- Distribuție
- **Certificat Constatator** eliberat de ORC din care să reiasă corespondența obiectului de activitate cu obiectul contractului - în original, copie legalizată sau copie. *Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Codul CAEN corespunzător obiectului contractului trebuie să fie autorizat. Informațiile cuprinse în Certificatul Constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor.*
- **Certificate** privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat și la bugetul local;
- **Cazierul judiciar** al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
- **Autorizația DSV** (înregistrat sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering) – valabilă la momentul prezentării și pe toată durata contractului;
- **Autorizație DSP** sau echivalent (**Notificare**)
- Pentru **mijlocul de transport** al pachetelor alimentare se va prezenta autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul este înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (valabilă pentru produsele care fac obiectul prezentului contract) care să fie dotat cu termograf pentru o monitorizare eficientă a temperaturii de transport a produselor livrate.
- Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui **curs de Noțiuni fundamentale de igienă** sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare – nominalizarea persoanelor

(Extras Revisal), documente ce atestă calificarea personalului, certificate de absolvire a cursului de igienă .

- Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta pachetul zilnic în funcție de starea de sănătate a acestora și de recomandările medicilor – se va prezenta **dovada deținerii unui specialist în industria alimentară, nutriționist etc**).
- Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de acele normative în vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare – se va prezenta **contract de dezinsecție, dezinfecție și deratizare** (valabil la momentul prezentării și pe toată durata contractului).
- Se vor prezenta toate echipamentele necesare în vederea preparării, ambalării și transportului pachetelor alimentare prin prezentarea de documente doveditoare (lista mijloacelor fixe).
- Autorizație de funcționare vizată de anul în curs
- Autorizație de mediu
- Autorizație de securitate la incendiu;
- Se va prezenta documentul prin care furnizorul certifică că are documentat un sistem de management al siguranței alimentelor, valabil la data prezentării ofertei.
- **Experiența similară:** Se vor prezenta ca experiență similară un număr maxim de 1 (un) contract în derulate în ultimul an cu același obiect (catering), conținând valori, perioade de furnizare, beneficiari, în conformitate cu art. 179 lit. b, din Legea nr. 98/2016. Valoarea însumată a acestor contracte ce probează experiența similară trebuie să fie de **minim 793.070 lei fără TVA**. Se va prezenta lista principalelor livrări similare în ultimul 1 an, contracte, recomandări etc.
- Documente privind îndeplinirea cerinței care se referă la prestarea serviciilor de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării pachetului alimentar, conform legislației naționale în vigoare (cerință menționată în H.G. nr. 1171/2025, art. 1.3. b). din Anexa nr. 3 — Specificații tehnice - „se vor presta servicii de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării pachetului alimentar, conform legislației naționale în vigoare privind regimul deșeurilor”. O simplă declarație nu demonstrează îndeplinirea cerinței. Ofertantul trebuie să prezinte documente concrete pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței, în conformitate cu legislația națională în vigoare privind regimul deșeurilor—

Legea nr. 249/2015 privind modalitatea de gestionare a ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje, cu modificările și completările ulterioare (art. 16(1));

- Ofertanții vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare a pachetului alimentar, conținutul pachetului alimentar, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare, transport a hranei, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare, etichetare și marcare.

- **Documentele se vor transmite în original, într-un plic sigilat, la Registratura Primăriei Capu Câmpului, județul Suceava.**

III. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate că îndeplinesc criteriul de atribuire **Cel mai bun raport calitate-preț** acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Criteriile de atribuire a contractului sunt:

- a. Prețul ofertei – 20 puncte
- b. Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar – 80 puncte

Algoritm de calcul: Prețul cel mai scăzut

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat de 20 de puncte. Pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = \text{preț minim ofertat} / \text{Preț } n \times 20$

Algoritm de calcul: Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat de 80 de puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime, punctajul $Pmp(n)$ se calculează proporțional, astfel: $Pmp(n) = Mp(n) / Mp \text{ max} \times 80$

Punctajele vor fi exprimate cu un număr de maxim 2 zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim de 60%, oferta va fi declarată neconformă și respinsă. Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor, clasamentul în baza căruia se stabilește oferta câștigătoare.

În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, pentru acestea, clasamentul se va stabili în ordinea crescătoare a prețului ofertat.

Dacă nici în această situație nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe primul loc, se va solicita reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Caracteristici generale

Se vor furniza:

Pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală — pâine feliată sau batoane/chifle — 80 g — maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g — minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume — roșii, castraveți, salată sau alte produse similare — 40 g — maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legale aplicabile în materie.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și

documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare. Produsele lactate — unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 — Brânzeturi cu pastă opărită — cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori — copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală — se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) de 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri. Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația aplicabilă în materie, asigurate de către beneficiar — unitatea de învățământ. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei. Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;

f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de”, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;

g) condiții de depozitare — se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;

h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat”, trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația aplicabilă în materie.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.
3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume — frunze în supe și ciorbe.
9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației aplicabile în materie.
11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie.

Întocmit,

Cons. Fedorovici Andrei

